

# SPEZIALITÄTEN VOM REHWILD

*Wildbret-Rezepte*

Wild  
auf  
**WILD**

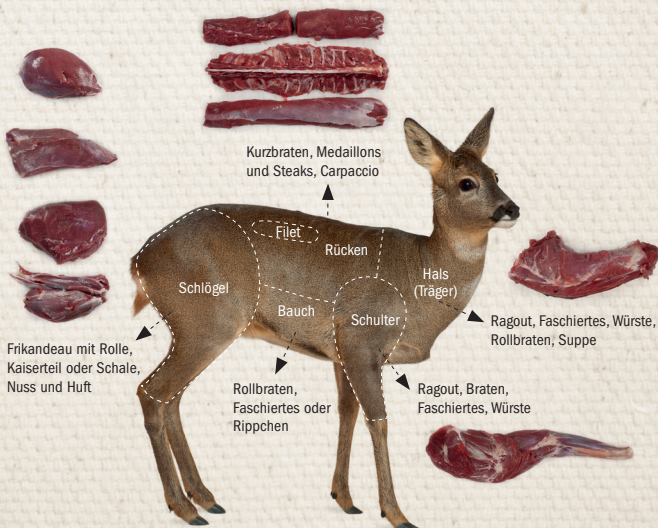


# Wild auf Rehwild

*Jägerinnen und Jäger sorgen mit der weidgerechten, nachhaltigen Jagd nicht nur für artenreiche und angepasste Wildbestände in der Kulturlandschaft als Dienstleistung für die Allgemeinheit, sondern auch für bestes Wildbret aus heimischen Revieren!*

*Genießen Sie dieses tierschutzgerecht gewonnene und natürlichste Fleisch, das es am Markt gibt. Wildbret ist übrigens eine der Säulen, auf denen unsere Jagd steht.*

## ECHTHEIT GENIESSEN



Informationen zum Lebensmittel Wildbret sowie viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf unserer Website:  
[www.oeljv.at/rund-um-die-jagd/wildbret-rezepte](http://www.oeljv.at/rund-um-die-jagd/wildbret-rezepte)



## FRAGEN SIE DANACH!

Wildbret von freilebenden Tieren unterscheidet sich deutlich von Fleisch von Wild, das in Gattern gehalten wird. Gatterwild weist erhöhte Fettgehalte auf, bedingt durch eingeschränkte Bewegungsfreiheit und mögliche Zufütterung. Achten Sie daher beim Kauf von Wildbret auf die Herkunft und fragen Sie bei der heimischen Jägerschaft nach!

### **Wildbret ist ein hochwertiges Nahrungsmittel mit einzigartigen Vorzügen:**

- Leicht verdauliches Eiweiß
- Geringer Fettanteil, wenig Cholesterin
- Wenig Bindegewebe
- Feinfaserige Muskelstruktur
- Hoher Anteil an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren
- Frei von Medikamenten, Hormonen und Mastfutter
- Angenehmer, artspezifischer Geruch und Geschmack

### **Weitere Vorzüge von Wildbret:**

- Ökologisch unbedenkliche und tierschutzgerechte Erzeugung.
- Nachhaltige Jagd hält das Gleichgewicht zwischen Wild und Wald sowie Wild und Landwirtschaft aufrecht.
- Wildtiere leben bis zur Erlegung völlig frei – keine Haltung, keine Tiertransporte.
- Wildbret wird regional gewonnen, was den Transportaufwand und die Umweltbelastung minimiert.

Wildbretbezug, Rezepte und mehr auf:

# Wild in den Frühling



## CARPACCIO VOM MAIBOCK

*Marinierter Spargel, Erdbeeren, weißer Balsamico-essig, junge Kräuter und Stockbrot vom Grill*

### ZUTATEN:

Rehrücken ca. 4 x 80 –  
120 g schwere Stücke  
Gefrierbeutel oder  
Vakuumsack  
Plattier-Eisen oder  
Schnitzelklopper  
Salz, Pfeffer, Olivenöl  
Parmesan  
Wildkräuter und Blüten

Das Rehfleisch wird in den Vakuums- oder Gefrierbeutel gelegt und anschließend flach geklopft. Den Beutel rundherum aufschneiden und eine Seite der Folie entfernen. Das plattierte Fleisch auf einen Teller legen und die zweite Folienseite entfernen. Salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Den Käse direkt fein auf das Carpaccio reiben.

Die Erdbeeren sowie den marinierten Spargel auf dem Carpaccio verteilen und mit einigen Wildkräuterblättern vollenden.

## Stockbrot

---

### ZUTATEN:

Für den Teig

500 g glattes Mehl

200–250 g lauwarmes

Wasser

50 g Olivenöl

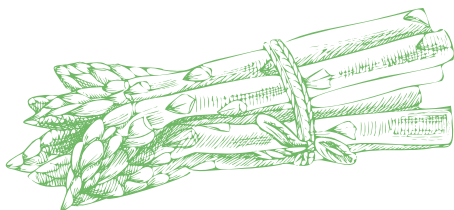
15 g Salz

25 g Honig

42 g frischer Germ

Alle Zutaten langsam zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde vor dem Grillen in gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Nochmals gehen lassen und anschließend in lange Stränge ziehen. Dünn auf den Stecken drehen und mit Olivenöl bepinseln. Nach Lust und Laune können noch frische Kräuter wie Thymian oder Rosmarin in den Teig gedrückt werden. Behutsam goldbraun grillen.

**TIPP:** Das beste Geschmackserlebnis erhalten Sie, wenn der Teig zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ruhen darf.



## Spargel & Erdbeeren

---

### ZUTATEN:

12 Stangen frischer

weißer Spargel

250 g frische Erdbeeren

Salz, Honig

Pfeffer schwarz, frisch

aus der Mühle

weißer Balsamicoessig

Olivenöl

Etwas Estragon-

oder Dijonsenf

Den Spargel schälen und mit dem Schäler weiter in dünne Streifen schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen und ebenfalls dünn schneiden. Den Spargel mit Salz, Pfeffer, Honig, dem weißen Balsamicoessig und Olivenöl marinieren und nicht zu lange ziehen lassen.





## SCHMALREHSCHALE

### *Bärlauchrisotto, Rhabarber und Parmesan chips*

---

#### **ZUTATEN:**

600 g Schale von  
Schmalrehs (oder  
Maibock)  
Salz, Pfeffer, Thymian,  
Butter, Knoblauch

Das Fleisch würzen und in Alufolie einwickeln. Bei 90 °C Umluft im Backofen auf 56 °C Kerntemperatur garen. Nur kurz rasten lassen!

Kurz vor dem Servieren in aufschäumender Butter mit dem Knoblauch und den Kräutern anbraten um die gewünschte Temperatur und Konsistenz zu erreichen. Aufschneiden und genießen.

### *Eingelegter Rhabarber*

---

#### **ZUTATEN:**

500 g Rhabarber  
250 g Tiefkühl-  
Himbeeren  
200 g Zucker  
etwas Ingwer  
250 ml Wasser  
Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

Den Rhabarber schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden, die Schalen für den Sud beiseite geben.

Die restlichen Zutaten zusammen mit den Schalen aufkochen, 10 Minuten leicht köcheln lassen, mixen und anschließend fein passieren. Den Sud nochmals aufkochen und die Rhabarberstücke darin ziehen lassen. Zwischendurch kontrollieren, damit der Rhabarber nicht zu weich wird!

## Risotto

---

### ZUTATEN:

1 l Hühnerfond  
50 g Butter zum  
Andünsten  
1 Zwiebel, fein  
geschnitten  
240 g Risottoreis  
Carnaroli  
125 ml trockener  
Weißwein  
Salz, Pfeffer,  
Reichlich kalte Butter,  
in Würfel geschnitten  
Grana Padano  
oder Parmesan  
frisch geschnittener  
Bärlauch oder  
Bärlauch-Pesto

Die Zwiebel in der Butter anschwitzen, den Reis kurz mit garen und mit dem Weißwein aufgießen. Mit dem heißen Fond nach und nach das Risotto garen. Zum Schluss das Risotto mit reichlich(!) Butter und Parmesan vollenden. Rechnen Sie für die Zubereitung des Risottos ca. 20 Minuten ein. Erst kurz vorm Anrichten den geschnittenen Bärlauch zugeben.

**TIPP:** Der Fond ist nur ein Richtwert. Wieviel Sie genau benötigen, ist abhängig vom Reiskorn, der Sorte und davon wie kernig Sie das Risotto haben wollen.



## Parmesan-chips

---

### ZUTATEN:

Geriebener Parmesan

Für die Parmesan-chips wird ein Teller mit Backpapier benötigt. Darauf wird mittelfein geriebener Parmesan verteilt. Für ein bis drei Minuten wandert der Teller bei ca. 700 Watt in die Mikrowelle und wird unter Aufsicht „gebacken“. **ACHTUNG:** der Teller wird sehr heiß!

Nach kurzer Abkühlphase ist der Chip fest. Er bekommt eine grobe, krater-ähnliche, knusprige Struktur.

**TIPP:** Tasten Sie sich mit der Zeit an Ihre Mikrowelle heran. Lieber etwas länger als zu kurz backen.

Alternativ können Sie den geriebenen Parmesan auch auf Backpapier am Backblech bei 180 °C Heißluft im Rohr ca. 12 – 15 Minuten knusprig backen.

# Wilder Sommergenuss



## GEGRILLTES JÄGERRECHT

*Kartoffelpüree, Speckbohne & Apfel*

### ZUTATEN:

Frische Innereien  
vom Reh (Herz, Leber  
und Nieren)

Die Häute von den Innereien entfernen, Teile mit Gefäßen ausschneiden und in 2 cm dicke Streifen schneiden. Die Herzen von jeder Seite etwa 2–3 Minuten rosa grillen. Die Leberschnitten benötigen nur etwa 1 Minute pro Seite bei voller Hitze. Die Nieren etwas kürzer, da sie dünner sind. Salz und Pfeffer runden den Eigengeschmack perfekt ab. Das Grillgut noch 2 Minuten in etwas Butter indirekt ziehen lassen.

### *Bohnen*

### ZUTATEN:

200 g grüne Bohnen,  
ca. 3–5 Minuten  
vorgekocht  
100 g Speck in  
Scheiben geschnitten  
Bohnenkraut, Salz,  
Pfeffer und etwas Butter

Die vorgekochten Bohnen würzen und mit etwas flüssiger Butter beträufeln, anschließend kaltstellen. Durch die Butter lassen sich die Bohnen besser im Speckmantel einwickeln. Beidseitig grillen und anrichten.

## Kartoffelpüree

---

### ZUTATEN:

1 kg mehligere Kartoffeln  
(800 g geschält  
und gekocht)  
200 g Butter  
200 ml Milch  
Gegebenenfalls etwas  
mehr Milch einplanen,  
sollten die Kartoffeln  
sehr trocken sein.  
Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, mit Salz, Pfeffer und Lorbeer weichkochen. Noch heiß passieren.

Die Milch aufkochen und mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Nur kurz verrühren. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**TIPP:** Karamellierte Zwiebeln oder Röstzwiebeln sind der ideale Begleiter zum Püree.

## Äpfel

---

### ZUTATEN:

4 Äpfel (säuerlich)  
Honig zum Marinieren  
Salz  
Pfeffer  
Etwas Zitronensaft &  
geriebene Schale

Die geschnittenen und marinierten Apfelstücke am Grill kräftig angrillen bis diese noch leicht bissfest sind. Den entstandenen Sud vom Marinieren in eine Aluschale leeren und die Äpfel nach dem Grillen noch bei indirekter Hitze ziehen lassen.

**TIPP:** Ein Schuss Balsamicoessig sowie etwas frischer Thymian runden die Äpfel perfekt ab.



---

## Im Sommer ...

---

Speziell im Sommer zu Beginn der jeweiligen Schusszeit, ist das Grillen der ersten Innereien des Rehs etwas Besonderes!

Eine frische, rosa gegrillte Leber sowie das Herz sind eine Köstlichkeit, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Dazu wird das „Jägerecht“ gut gesäubert und in Streifen geschnitten. Diese von jeder Seite etwa 2–3 Minuten rosa grillen, etwas Salz und Pfeffer runden den Geschmack ab. Dazu reichlich Zwiebel in Schmalz goldbraun schmoren und diese mit frischem Bauernbrot zu den Innereien servieren.



## REHKEULENSTEAK

*Gefüllter Grillpilz mit Sommergemüse  
& Tomatenmarmelade*

---

**ZUTATEN:**

4 Steaks quer durch  
die Keule geschnitten  
Olivenöl, Salz,  
Pfeffer, Knoblauch,  
frische Kräuter

Die Rehkitzkeule gefroren vom Fleischer in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite ca. 2 Minuten bei direkter scharfer Hitze anbraten. Im indirekten Bereich des Grills noch ca. 5 Minuten (je nach gewünschtem Gargrad) ziehen lassen.

### *Knoblauchbutter*

---

**ZUTATEN:**

250 g Butter  
Zimmertemperatur  
Knoblauch in Butter  
weich gebraten und  
fein püriert  
5 g Salz, Pfeffer  
Frischer Schnittlauch  
und Petersilie

Die Butter weiß aufschlagen und mit den restlichen Zutaten verrühren. In eine Folie rund eindrehen. Bereiten Sie die Butter am Vortag zu, um diese mit einem in heißes Wasser getauchten Messer, gut schneiden zu können.

### *Grillpilz*

---

**ZUTATEN:**

4 Pilze, Salz, Pfeffer,  
Knoblauch, Kräuter,  
Olivenöl

Die Pilze mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl würzen und angrillen. Auf einer Grilltasse 20 Minuten indirekt garen. Die Pilze umdrehen und auskühlen lassen.

## Gegrilltes Sommergemüse

---

### ZUTATEN:

Gemüse nach Belieben:  
wie Kirschtomaten,  
Maiskolben, Junglauch,  
Zucchini, Kürbis,  
Grüner Spargel ...  
Olivenöl, Salz, Pfeffer  
Frische Kräuter

Das Gemüse am Grill zubereiten und warm stellen.

**TIPP:** Ein passender Begleiter ist unser eingelegtes Gemüse aus der Wildbret Broschüre „Wild grillen“.

## Tomatenmarmelade

---

### ZUTATEN:

400 g geschälte  
Tomaten, gehackt  
100 g Zwiebel  
65 g Weißweinessig  
oder weißer Balsamico  
70 g Zucker, 1/2 Stück  
Zimtstange, Salz  
350 g halbierte  
Cocktailtomaten  
Etwas gemahlener Curry,  
Curcuma, Koriander,  
Kümmel und Nelken  
Frische Kräuter

Zwiebel im Zucker leicht karamellisieren. Mit den restlichen Zutaten zusammen einkochen, bis eine Ketchup ähnliche Konsistenz erreicht wird. Anschließend die Kirschtomaten und Gewürze zugeben und weiter köcheln bis die Kirschtomaten gar sind. Würzen mit Salz nach Geschmack. Die Zimtstange entfernen und kaltstellen.



## Parmesan-Trüffelkartoffel

---

### ZUTATEN:

800 g kleine Kartoffeln,  
gewaschen  
1 El Trüffelöl oder Trüffel-  
pesto ([www.trueffel.at](http://www.trueffel.at))  
4 El frisch geriebener  
Parmesan  
4 El Brösel  
1/2 El gehackter  
Knoblauch, Salz  
Pfeffer, Olivenöl

Die Kartoffeln zwischen zwei Kochlöffel legen und dünn einschneiden.

30 Minuten dämpfen oder in Salzwasser kochen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer und dem Trüffelpesto würzen. Parmesan, Brösel und Knoblauch vermengen. Anschließend die gewürzten Kartoffeln auf ein Blech geben und mit Parmesanbröselgemisch bestreuen. Das restliche Würzölivenöl darüber verteilen und goldbraun bei Oberhitze gratinieren.

# Herbstliche Vielfalt



## REHKITZKEULE

*Kürbisquiche mit Maroni,  
geschmorte Rotweinzwiebel mit Zwetschken*

---

**ZUTATEN:**

ausgelöste Rehkitzkeule  
Salz, Pfeffer, Thymian,  
Butter, Knoblauch

Das Fleisch würzen und in Alufolie einwickeln. Bei 90 °C Umluft im Backofen auf 56 °C Kerntemperatur garen. Nur kurz rasten lassen! Kurz vor dem Servieren in aufschäumender Butter mit dem Knoblauch und den Kräutern anbraten um die gewünschte Temperatur und Konsistenz zu erreichen. Aufschneiden und genießen.

### *Kürbisrohkost*

---

**ZUTATEN:**

1 Hokkaido Kürbis, in  
dünne Streifen geschnitten  
100 g Wasser  
75 g weißer Balsamico  
50 g Zucker, 10 g  
Salz, 2 Nelken  
Pfeffer, etwas Curry,  
Curcuma und Senfsaat

Die Marinade aufkochen und den Kürbis darin einlegen. Mehrere Stunden ziehen lassen.

## Kürbis-Maroni Quiche

---

### ZUTATEN:

#### FÜR DEN TEIG

175 g glattes Mehl  
75 g Creme Fraiche  
100 g Butter  
Salz  
Essig

#### FÜR DIE FÜLLUNG

1 großer Hokkaido  
Kürbis, in ca. 1 cm  
große Würfel geschnitten  
200 g Maroni,  
geschält und gehackt  
3 Stück Zwiebel, in  
grobe Streifen  
geschnitten  
Salz, Pfeffer  
Prise Muskatnuss  
100 g Butter

#### FÜR DEN ÜBERGUSS

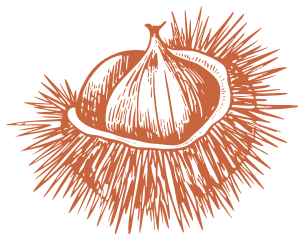
250 g Sauerrahm  
3 Eier  
Salz, Pfeffer, Etwas Chili  
1 Stück Parmesan (ca.  
250 g), gerieben

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 20 Minuten rasten lassen. Ausrollen und in eine Form legen. Mit der noch heißen Füllung befüllen und zehn Minuten bei 180 °C vorbacken. Mit dem Überguss bedecken, dem Parmesan bestreuen und weitere 25–30 Minuten backen.

Den Kürbis gemeinsam mit den Maroni und den Zwiebeln in der Butter anbraten.

Gut würzen und beiseitestellen.

Alles kurz glattrühren.



## Rotwein-Zwetschken-Zwiebelconfit

---

### ZUTATEN:

250 g rote Zwiebel, in  
feine Streifen geschnitten  
60 g Zucker  
250 ml Rotwein, am  
besten einen reifen  
Zweigelt  
125 g Zwetschken,  
geviertelt, Salz, Pfeffer  
50 g Butter  
Etwas angerührte  
Maisstärke

Den Zucker karamellisieren und die Zwiebel darin anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und kräftig einkochen. Die Zwetschken zugeben und weiterköcheln lassen. Würzen nach Geschmack. Mit einem guten Stück Butter vollenden.



# MIT SCHWARZEN RIBISELN GESCHMORTE HERBSTREHSCHULTER

*Kartoffelgratin, Pilze & rahmiger Wirsing*

## ZUTATEN:

1 - 1,5 kg Rehschulter  
Salz, Pfeffer, Öl  
500 g Suppengemüse,  
geschält und grob  
geschnitten  
500 g Zwiebel grob  
geschnitten  
1 halbe Knoblauchknolle  
100 g Tomatenmark  
1 l Rotwein  
1 l Wildfond, Kalbsfond  
oder Rindssuppe  
40 g glattes Mehl  
100 g Butter  
Fein gemahlene  
Wildgewürze  
Frischer Thymian  
Schwarze Ribisel oder  
Beeren nach Wahl  
2 El schwarze Ribisel-  
marmelade

Das Fleisch würzen und in Öl kräftig braun anbraten. Fleisch herausnehmen und im selben Topf das Gemüse anbraten. Das Tomatenmark zugeben und weiter bei mittlerer Hitze braten bis der Ansatz von rötlich zu braun wechselt. Mit dem Rotwein aufgießen und kräftig einreduzieren. Das Fleisch zugeben und mit dem Fond auffüllen. Die Gewürze zugeben und zugedeckt im Backrohr bei 180°C schmoren. Die Garzeit beträgt ca. 2 Stunden. Das Fleisch anschließend warm stellen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Sie können etwas Schmorgemüse zur Bindung mit durch das Sieb drücken. Die passierte Sauce mit dem angerührten Mehl zur gewünschten Konsistenz binden und die Butter mit einem Stabmixer in die Sauce einmixen und abschmecken. Die Beeren und das geschnittene Fleisch kurz vorm Servieren in die fertige Sauce geben und anrichten.

**TIPP:** Das Fleisch lässt sich perfekt am Vortag zubereiten und in der Sauce erwärmen.

## Kartoffelgratin

---

### ZUTATEN:

1,5 kg Kartoffeln speckig  
400 ml Milch  
200 ml Obers  
2 Eier  
1 Hand Brösel  
Rosmarin  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauch  
Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen und fein schneiden. Obers und Milch zusammen aufkochen, die geschnittenen Kartoffeln zugeben. Nochmals aufkochen und kräftig (!) würzen. Beim Garen nehmen die Kartoffeln viel Geschmack auf. In eine gebutterte und mit Brösel ausgestreute feuerfeste Form geben und bei 175 °C ca. 45 Minuten goldbraun backen.

**TIPP:** geben Sie etwas frisch geriebenen Parmesan auf das Gratin zum Überbacken!

## Waldpilze

---

### ZUTATEN:

Pilze nach Belieben  
Butter zum Vollenden  
Salz und Pfeffer



Die Pilze kurz unter fließendem Wasser abspülen. Auf Küchenpapier trocken tupfen und in Stücke schneiden. In einer trockenen Pfanne kurz rösten und mit der Butter und den Kräutern sowie Salz und Pfeffer vollenden.

## Rahmiger Wirsing

---

### ZUTATEN:

1 Kopf Wirsing, fein geschnitten und ca. 3 Minuten in Salzwasser blanchiert  
1 l Obers auf 0,5 l reduziert  
Etwas Fix-Einbrenn oder Maizena zum Binden des Obers  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
Knoblauch  
Rosmarin

Das Obers mit Rosmarin, Knoblauch und Gewürzen auf ca. die Hälfte reduzieren. Mit etwas Maizena oder Fix-Einbrenn leicht binden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den blanchierten Wirsing in dem reduzierten Gewürzobers kurz einkochen und servieren.

**TIPP:** einige gebratene Speckwürfel runden den Wirsing herrlich ab!

# Winterliche Wildklassiker

## REHRAGOUT KLASSISCH

*Semmelknödel, Rotkraut & Wurzelgemüse*

### ZUTATEN:

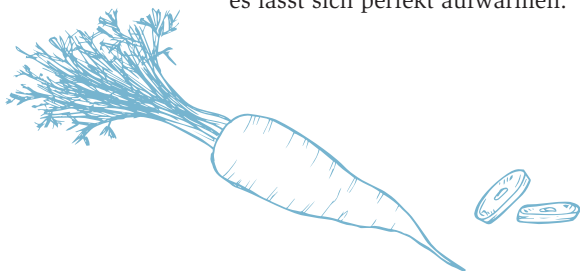
50 g Öl  
1 kg Rehragout-Fleisch  
aus der Schulter  
oder Schlögel  
in 2x2 cm Würfel  
100 g Bauch-  
speckwürfel  
300 g Zwiebel,  
fein geschnitten  
20 g Knoblauch,  
fein gehackt  
30 g Zucker  
20 g Salz  
90 g Tomatenmark  
Wildgewürz  
Muskatnuss,  
Piment, Pfeffer  
Frischer Thymian  
1 l Rotwein  
2 l Wasser oder Fond  
500 g Suppengemüse,  
in feine Würfel  
geschnitten  
Karotte, gelbe Karotte  
& Sellerie, ohne Lauch  
250 g Champignons  
geviertelt

Das Fleisch kräftig anbraten, aus dem Topf geben und beiseitestellen. In dem selben Topf den Bauchspeck auslassen und Zwiebel sowie Knoblauch mitrösten. Zucker und Tomatenmark bei reduzierter Hitze zugeben und weiter rösten bis das Rot in ein schönes Braun wechselt. Mit dem Rotwein aufgießen, das Fleisch zugeben und zugedeckt einköcheln bis das Fleisch gar ist.

**TIPP:** Weniger Hitze und längere Garzeit machen das Fleisch besonders zart & saftig! Rechnen Sie rund 2 Stunden dafür ein.

Im letzten Drittel der Garzeit das Gemüse und die in Butter angebratenen Champignons zugeben. Mit etwas Wildgewürz, den Gewürzen, Salz & Pfeffer sowie Preiselbeeren nach Geschmack vollenden. Gerne können Sie das Ragout noch mit etwas Maisstärke oder Fix-Einbrenn abbinden.

**TIPP:** bereiten Sie das Rehragout schon am Vortag zu, die Aromen entwickeln sich über Nacht und es lässt sich perfekt aufwärmen.





## *Semmelknödel*

---

### **ZUTATEN:**

500 g Knödel Brot  
Ca. 400 ml Milch  
2 Zwiebel  
6 Eier  
125 g Butter  
Petersilie  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

Zwiebel in der Butter hell rösten. Mit der Milch aufgießen und mit den Eiern zu den Semmelwürfel geben. Kräftig würzen, vermengen und 20 Minuten ziehen lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und in Salzwasser ca. 15 Minuten schwach wallend kochen oder 25 Minuten dämpfen. In Schnittlauch wälzen.

## *Rotkraut*

---

### **ZUTATEN:**

1 Kopf Rotkraut  
(ca. 1 kg Rotkraut ohne Strunk geschnitten)  
1–2 Zwiebel, in feine Streifen geschnitten  
2 Äpfel, gerieben  
500 ml Zweigelt (alternativ Johannisbeersaft)  
1 Orange, davon der Saft und etwas Zeste  
100 g Preiselbeeren  
Lorbeerblätter  
Wacholder  
Piment, Zimt, Nelken  
Salz, Kristallzucker  
Dunkler Balsamicoessig  
250 g Butter

Das Kraut mit allen Zutaten mindestens einen Tag marinieren lassen. Anschließend abseihen und den Einlegesud beiseitestellen.

Die Butter in einem Topf schmelzen und das marinierte Kraut darin kurz anbraten. Mit dem Sud aufgießen und vollständig einkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Maisstärke binden und abschmecken. Gerne können Sie zum Schluss noch einige Preiselbeeren sowie einen Schuss dunklen Balsamicoessig zum Abrunden zugeben.

# Wildes Weihnachtsfest

## ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

*Gewürzkuchen, Haselnuss  
Sellerie & Holunderbeerenröster*

---

---

### ZUTATEN:

600 g Rehrücken  
ohne Silberhaut  
Alufolie zum Eindrehen  
Salz  
Pfeffer  
Butter  
Kräuter

Das Fleisch würzen und in Alufolie kräftig rund eindrehen. Bei 90 °C Heißluft auf 56 °C Kerntemperatur garen. Anschließend das Fleisch nur kurz rasten lassen. Vor dem Servieren in aufschäumender Butter mit Kräutern anbraten um die gewünschte Temperatur und Konsistenz zu erreichen. Aufgeschnitten servieren.

**TIPP:** Diese Garmethode wird auch Rückwärtsgaren genannt und gelingt sicher.

---

### *Hollerröster*

### ZUTATEN:

250 g Holunderbeeren  
125 g Zwetschken, in  
feine Würfel geschnitten  
125 g Birnen, in feine  
Würfel geschnitten  
125 ml Rotwein  
2 El Honig  
1 El Puddingpulver  
Salz, Pfeffer  
Wildgewürz (oder  
Lebkuchengewürz)  
Cayennepfeffer

Den Rotwein samt Honig aufkochen. Den Holunder zugeben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die Zwetschken- und Apfel- oder Birnenwürfel dazugeben und kurz weiter kochen lassen. Zum Schluss den Röster mit dem Puddingpulver binden. Vollenden Sie den Röster mit den Gewürzen und Salz um eine leicht pikante Note zu erzielen.





## *Selleriepüree*

---

### **ZUTATEN:**

500 g Knollensellerie  
ohne Schale, in Würfel  
geschnitten  
125 g Butter  
125 g Creme fraiche  
Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer

Den Sellerie schälen, in Würfel schneiden und mit der Butter in einem Topf mit geschlossenem Deckel langsam anbraten. Gelegentlich umrühren, so dass der Sellerie in der Butter leicht karamellisiert. Sobald das Selleriefleisch weich ist mit der Creme fraiche zu einem feinen Püree mixen. Würzen Sie dieses kräftig mit Salz, Pfeffer & etwas frisch geriebener Muskatnuss.

## *Walnuss-Gewürzkuchen*

---

### **ZUTATEN:**

5 Dotter  
50 g Zucker  
Vanillezucker  
Zitronenzeste  
Orangenzeste  
Salz  
Feines Wildgewürz  
Cayennepfeffer  
5 Eiweiß  
50 g Zucker  
100 g geriebene  
Haselnüsse  
50 g Bröseln  
25 g flüssige Butter  
2 EL Marillenmarmelade

Den Dotter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß und den Zucker zu festem Schnee schlagen und alle Zutaten miteinander vorsichtig vermengen. In eine mit Backpapier ausgelegte Form aufstreichen und bei 160 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen schneiden oder ausstechen und kurz vor dem Servieren in der Mikrowelle erwärmen.



**JAGD  
AUF IHRE  
FRAGEN.**

Sie haben Fragen zur Jagd oder interessieren sich für Blogbeiträge aus dem Jagdleben.

Dann schauen Sie doch vorbei auf [www.fragen-zur-jagd.at](http://www.fragen-zur-jagd.at)

## **OÖ LANDESJAGDVERBAND**

*Schloss Hohenbrunn*

Hohenbrunn 1 | AT-4490 St. Florian

Tel.: +43 (0)7224 20083

E-Mail: [office@oeljv.at](mailto:office@oeljv.at)

Web: [www.oeljv.at](http://www.oeljv.at)